FONDAZIONE ITS

ARTICOLAZIONE DIDATTICA

Corso ITS Academy 2023-2025 ""Tecnico Superiore Innovation Manager nell'agroalimentare" (Acronimo: "IMAGINA")"

AREA:	UNITA' FORMATIVA:	ORE	CONOSCENZE E COMPETENZE IN USCITA:	Teoria	Pratica
BASE	Inglese Tecnico	25	Saper comprendere (ascoltare ed elaborare) testi orali su argomenti relativi ai prodotti e ai processi produttivi agroalimentari Saper comprendere (leggere ed elaborare) testi scritti su argomenti relativi ai prodotti e ai processi produttivi agroalimentari distinguendo le diverse fonti informative e disponendo di un proprio "vocabolario" personale ampio e articolato Interagire in conversazioni (orali) e comunicazioni (scritte) relative ad argomenti relativi ai prodotti e ai processi produttivi agroalimentari Saper esporre oralmente descrizioni e presentazioni su argomenti dell'agroalimentare, sviluppandone e supportandone i contenuti con approfondimenti Essere in grado di produrre testi scritti su argomenti del sistema agroalimentare, comparando e sintetizzando informazioni provenienti da fonti diverse. Conoscere il lessico specifico del business english relativo al Profilo professionale.	15	10
	Le filiere dei prodotti caseari	20	Conoscere le peculiarità produttive delle filiere casearie internazionali, nazionali e del territorio Saper individuare le razze, areali di allevamento e sistemi zootecnici per la produzione di latte e derivati presenti nel territorio nazionale e regionale Saper individuare le caratteristiche distintive dei processi per la produzione di latte e derivati presenti nelle produzioni regionali Saper descrivere le caratteristiche delle produzioni dei prodotti caseari del territorio Saper individuare l'organizzazione della filiera dei prodotti caseari, le principali forme di integrazione e attori presenti sul territorio regionale e nazionale	10	10
TECNICO PROFESSIONALE - Industria 4.0	Droni, geomatica e telerilevamento.	25	Conoscere i principi della cartografia e della gestione di banche dati cartografiche Conoscere i principi dei sistemi informativi territoriali Conoscere i protocolli di condivisioni dati geospaziali Conoscere i principi del processing dei dati telerilevati Acquisire competenze nella gestione elaborazione e condivisione di dati geospaziali e telerilevati	15	10
	Sensori di campo e loT	25	Acquisire i fondamenti di base della IoT; Conoscere i protocolli di trasmissione dati tra sensori e cloud; Conoscere le varie tecnologie di sensori applicabili in agricoltura; Capacità di gestire un'architettura di nodi d'acquisizione dati in campo.	20	5
	Sensori industriali e IoT	25	Acquisire i fondamenti di base della smart factory; Conoscere le tecnologie di sensori applicabili all'industria; Capacità di gestire un'architettura d' acquisizione dati lungo le filiere agro-alimentari.	20	5
	Decision Support Systems (DSS) e tools di analisi, monitoraggio e automazione in agricoltura	25	Conoscere i principali tools a supporto delle decisioni e d'analisi dei dati; Capacità di interpretare e normalizzare i dati in uscita dai sensori per l'utilizzo nell'analisi e nel monitoraggio; Capacità di setup e configurazione della sensoristica in funzione delle applicazioni; Capacità d'automatizzazione dei processi in agricoltura.	10	15
	Applicazione delle tecnologie abilitanti in campo agricolo	25	Conoscere gli ambiti di applicazione delle tecnologie 4.0 in agricoltura e nelle filiere agro-alimentari; Capacità di progettare e implementare le tecnologie 4.0 più appropriate ai diversi ambiti applicativi; Capacità di sviluppare applicazioni di monitoraggio e automazione tramite Arduino.	0	25
	Tecnologie abilitanti a supporto dell'innovazione (e.s., blockchain, cyber security, intelligenza artificiale, robotica)	25	Conoscere le principali tecnologie abilitanti a supporto del processo innovativo; Capacità di selezionare le tecnologie più idonee a seconda dei contesti operativi.	15	10
TECNICO PROFESSIONALE - Valorizzazione dell'innovazione	Fondamenti di marketing: progettazione e promozione dei prodotti agro- alimentari	25	Conoscere le teorie alla base delle scelte di consumo di prodotti agro-alimentari; Conoscere le tecniche di segmentazione di mercato; Conoscere gli strumenti alla base dell'elaborazione di un piano marketing aziendale; Autonomia nell'analizzare ed interpretare correttamente i dati di mercato; Capacità di analisi dei dati e previsione dei fenomeni; Capacità di progettazione e realizzazione di politiche di promozione dei prodotti agro-alimentari.	20	5
	Digital marketing: E-commerce	25	Conoscere le tecniche e i principali strumenti di vendita on-line; Capacità di gestire un sistema e-commerce aziendale; Capacità di gestire un marketplace (e.s. Amazon, Ebay).	5	20
	Digital marketing: advertising e social network	25	Conoscere le tecniche e i principali strumenti per la promozione dei prodotti online (e.s., inbound and outbound marketing); Capacità di implementare e gestire una campagna di advertising (e.s., Google Ads, Facebook ads); Implementare e gestire un funnel per le vendite e lead generation; Capacità di gestire la comunicazione sui principali social network e tecniche di storytelling.	5	20
	Digital marketing: performance analysis	25	Conoscere le tecniche e i principali strumenti d' analisi dei dati derivanti dalle campagne di marketing (e.s., Google Analytics; big data) Capacita d' implementare e gestire un sistema di reportistica per l'analisi dei dati; Conoscere i principali Key Performance Indicators (KPIs) per l'analisi delle attività di marketing; Capacità d'interpretazione dei dati e di produzione di rapporti di sintesi.	5	20
	Economia, gestione dell'innovazione e analisi degli Investimenti	25	Conoscere la distinzione tra invenzione e innovazione, le diverse tipologie d'innovazione (e.s., prodotto, processo, organizzative); Conoscere i modelli d'innovazione (e.s., Open Innovation approach) e i principali indicatori di redditività degli investimenti aziendali; Capacità di gestire i processi d'innovazione aziendali.	20	5

TECNICO PROFESSIONALE - Economia, organizzazione dei processi e tutela intellettuale	Processi organizzativi e logistica (e.g., software gestionali di ottimizzazione della produzione)	25	Conoscere i principali strumenti Enterprise Resource Planning (ERP) e Customer Relationship Management (CRM); Conoscere le teorie alla base del Change management; Capacità di progettare e gestire i sistemi per la gestione dei processi innovativi aziendali.	10	15
	Climate change e sostenibilità nelle filiere agroalimentari	25	Conoscere gli impatti del climate change sul sistema economico e sulle filiere agro-alimentari (e.s. eventi meteo estremi, disponibilità di risorse naturali) e risposte innovative; Conoscere le tecniche di misurazione delle performance ambientali delle produzione agro-alimentari; Conoscere le principali innovazioni finalizzate a migliorare la sostenibilità ambientale delle filiere; Capacità di applicare gli strumenti e i processi d'innovazione per combattere gli effetti dei climate change.	20	5
	Economia circolare	25	Conoscere i principi di economia circolare applicati al sistema agro-alimentare; Conoscere le innovazioni finalizzate a ridurre e reimpiegare gli scarti delle filiere nonché ad aumentare la vita utile del prodotto; Conoscere le risorse sostenibili (e.s., acqua, energia e materie prime), la neutralità carbonica e il mercato del carbon credit; Capacità di applicare le conoscenze ai diversi contesti ambientali per migliorare le performances ambientali delle aziende e delle filiere.	20	5
	Innovazione, fonti di finanziamento e ciclo di vita di un progetto.	25	Conoscere e reperire le informazioni relative alle principali fonti di finanziamento per startup, imprese innovative e grado di maturità dell'innovazione (TRL): finanziamenti pubblici (e.s., bandi regionali (P.S.R.), nazionali, ed europei) e privati (e.s. venture capital, equity and crowdfounding); Conoscere il Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza (PNRR) e opportunità da esso derivanti; Capacità di indiare le fonti di finanziamento più appropriate per la proposta progettuale e di produrre la documentazione finalizzata all'accesso al finanziamento. Capacita di coordinare gruppi di lavoro multidisciplinari nella progettazione e partecipazione a bandi di finanziamento competitivi.	15	10
	Innovazione e normative: protezione dell'innovazione.	25	Conoscere le diverse discipline afferenti all'area della proprietà intellettuale (quali la disciplina del diritto d'autore, dei segni distintivi, del segreto commerciale, delle invenzioni industriali, con particolare attenzione al brevetto), nonché gli strumenti per la comprensione del ruolo che la proprietà intellettuale riveste nell'ambito dei moderni concetti di economia di scambio. Capacità di individuare il procedimento volto a registrare ed ottenere i diritti di proprietà intellettuale nonché fornire la documentazione necessaria.	15	10
	Innovation Management System (Norma ISO 56002) e design thinking	25	Conoscere la normativa ISO 56002 per implementare un sistema di gestione dell'innovazione e misurarne i risultati; Capacita di risolvere problemi complessi utilizzando un approccio alternativi e creativi (e.s., Design Thinking della Standfor University).	20	5
	Laboratorio di Project Management	25	Applicare le tecniche di project mancamenti applicando i principali software di gestione dei progetti (e.g., Microsoft Project, Open project)	0	25